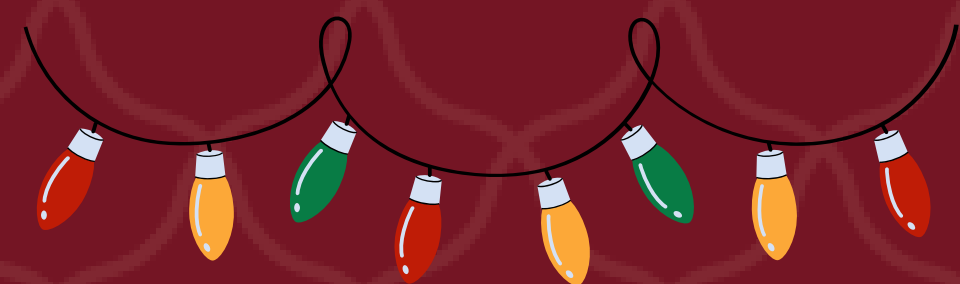


Kerstmenu '26

*Feestelijk ontvangst met
een glas bubbels
en amuse*



Voorgerecht

Gerookte chioggiabiet met geitenkaas, peer, walnoot & cranberrydressing V

of

Gerookte rib-eye met bosvruchtencoulis & winterse garnituur

Tussengerecht

Romige zoete-aardappelsoep V

Hoofdgerecht

Malse hertenbiefstuk met rijke wildsaus

of

Gebakken zalmfilet met spinazie & hollandaisesaus

of

Groentequiche met Delftse kaas V

Dessert

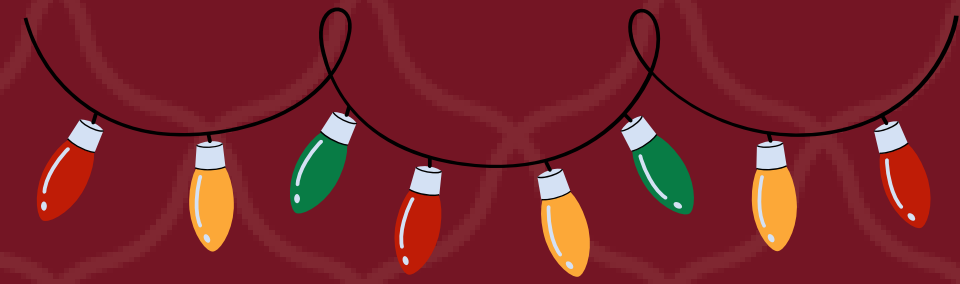
Warme appeltaart met vanille-ijs & romige vanillesaus

€67.50 per persoon

Geserveerd op 25 December vanaf 17.00 uur

Christmas menu

*Festive welcome with a
glass of sparkling wine
& an amuse*



Starter

Smoked Chioggia Beetroot with goat's cheese, pear, walnut & cranberry dressing V

or

Smoked Rib-Eye with forest berry coulis & winter garnish

Intermediate Course

Creamy Sweet Potato Soup V

Main Course

Tender Venison Steak with a rich game sauce

or

Pan-Fried Salmon Fillet with spinach & hollandaise sauce

or

Vegetable Quiche with Delft cheese V

Dessert

Warm Apple Pie with vanilla ice cream & creamy vanilla sauce

€67.50 per person

Served on 25 December from 5:00 PM